

Dining Keyaki Menu

Winter Dinner 2025-26

スパークリングワインで乾杯

Amuse-bouche アミューズ

* 季節のアミューズ

Hors-d'oeuvre froides 冷製オードブル

* 鰯と美澄鱒と鮑のカルパッチョ 柚子の香り

* 蔵王鴨 村田産芹のサラダ
森と蜂と（玄圃梨 栗）蜂蜜ドレッシング

Hors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル

* 法蓮草と長葱のキッシュパイ チョリソとオニオンフライ

* 鮫鰯と河豚の唐揚げ 人参のスパイシーソース or 3種のフリット

Soupe スープ

* 冬野菜のポタージュスープ

* 白菜と椎茸と木耳のブイヨンスープ

Poisson ポワソン

* 鱈のムニエル 木の实とキノコの焦がしバターソース or 本日のお魚料理

Viaande ヴィアンド

* 七日原高原で育った蔵王牛 セレクトステーキ

* 仔羊のボワレ

* 仔牛のブランケット 本日の蔵王の野菜と共に or 本日の pot-au-feu

Rice ライス

* 蔵王清流米（献上米）の冬の野菜の五目炊き込み御飯

Un plat à finir べのひとさら

* 蔵王和牛の炙り焼き 十五穀米添え

Dessert デセール

* 本日のデザートと季節のソルベ

お料理とのマリアージュをお楽しみください



Sparkling wine - スパークリングワイン -

どんな料理とも相性が良く、肉料理・魚料理
どちらにも合います。辛口、甘口、ノンアルコール、
オードブルに合わせたものも。
シュワシュワが料理との味わいのバランスをうまく
とってくれます。

Wine - ワイン -

野菜ソムリエおすすめ！スタッフがテイスティングし
料理に合うものをセレクトしました。



Soft drink - ソフトドリンク -

果物ジュース、蔵王山麓の牛乳、蔵王野菜のフレーバー
ウォーターなどをご用意。
自然派シロップ、ジンジャーエール、炭酸水で組み合
わせても。



お好きな料理は何度でもお召し上がりいただけます
一回あたりのオーダーは最大二皿（二人分）まででお願いします

仕入れや天候状況によりメニューが変更になる場合がございます。
ゆっくりとけやきダイニングでの素敵な時間・空間をお楽しみください。

Dinner 5:30PM ~ 8:00PM (Last order 7:30PM)

Breakfast 8:00AM ~ 10:00AM (Last order 9:30AM)

ゆと森倶楽部 ZAO FOOD DINING けやき シェフ

Katsumi . Saito



宮城蔵王の森林温泉リゾート

ゆと森倶楽部

MT.ZAO.MIYAGI YUTOMORI CLUB

webでもメニューを
ご覧いただけます



Dining Koyaki Menu
Winter Dinner 2025-26

オーダーをいただいてから
シェフが目の前でお作りする
「フリーオーダーディナー」

